Barale Barbera d’Alba Castlé 2022

Middels dyp rubinrød farge. Bærpreget aroma med moreller, plomme, mørk sjokolade og noe krydder. Tørr, syrefrisk vin med moderat tannin, herlig fruktkonsentrasjon preget av mørke bær og en lang, frisk avslutning.

100% Barbera

Fra vinmarker plantet i 1991 som dyrkes økologisk. Håndplukkede druer og nøye selektering. Nensom pressing, gjæring med gjær utvunnet i egen vinmark i ståltanker og skallmaserasjon i 7 dager på 25 grader.

Lagret 12 måneder på 500-liters Tonneaux

kr

Alkohol: 15%%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 7795101

Produsent	Type	Land	District
Barale Fratelli	**Rødvin**	**Italia**	**Piemonte**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
3	**7,5**	**75 cl**	**6**